

## Carpaccio de lapin à l'huile



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



0 minute



Facile

### INGREDIENTS

400 gr de filet de lapin	2 c à s d'huile de noisette
1/2 betterave	2 c à s de d'estragon
2 c à s de jus de pamplemousse	Fleur de sel
2 c à s de jus de citron	

### MATERIEL NECESSAIRE

1 mandoline

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Ciseler l'estragon. Mélanger le jus de pamplemousse, le jus de citron, l'huile de noisette et l'estragon, assaisonner.
- 2- À l'aide de la mandoline tailler des fines juliennes de betterave.
- 3- Emincer finement les filets de lapins et les déposer dans le fond des assiettes et verser la sauce dessus ainsi que la julienne de betterave au moment de servir. Parsemer de fleur de sel.

### CONSEILS ET ASTUCES

Laisser mariner le lapin environs 10 min.

Alice Délice

